

## Regulamento para Bares e Restaurantes em Evento de Recriação Histórica

### Participação e Inscrição:

- Todos os bares e restaurantes interessados em participar do evento de recriação histórica devem-se inscrever previamente, preenchendo o formulário de inscrição fornecido pela organização do evento.
- A participação está sujeita à aprovação da organização, que se reserva o direito de recusar inscrições que não estejam de acordo com o tema ou padrões do evento, (consulte a ficha técnica bares e restauração).

### Temática e Cardápio:

- Os bares e restaurantes devem adequar a sua ementa à temática histórica do evento. A louça será disponibilizada pela organização. As comidas e bebidas devem estar de acordo com o período tratado na recriação.
- É proibida a venda de produtos que não estejam alinhados com a temática do evento, bem como produtos de origem duvidosa ou ilegal (consulta ficha técnica bares e restaurantes).

### Localização e Espaço:

- Os espaços de cada bar ou restaurante serão designados pela organização do evento, levando em consideração a conveniência para os visitantes e a distribuição equitativa entre os participantes.
- Os bares e restaurantes devem respeitar os limites dos seus espaços designados e não devem interferir nas atividades dos outros participantes.

### Montagem e Desmontagem:

- Os bares e restaurantes devem montar as suas estruturas de acordo com as diretrizes fornecidas pela organização e dentro do prazo estabelecido.
- A desmontagem das estruturas só poderá ser realizada após o encerramento oficial do evento, seguindo as instruções da equipa de organização.

**Higiene e Segurança alimentar:**

- Todos os bares e restaurantes devem cumprir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pelas autoridades competentes.
- Os alimentos devem ser preparados e armazenados de acordo com as regulamentações sanitárias locais.

**Licenças e Autorizações:**

- Os bares e restaurantes são responsáveis por obter todas as licenças e autorizações necessárias para a venda de alimentos e bebidas durante o evento, incluindo licenças municipais e sanitárias, se aplicável.

**Atendimento ao visitante:**

- Os funcionários dos bares e restaurantes devem oferecer um atendimento cortês e profissional a todos os visitantes, garantindo uma experiência positiva durante o evento.
- É proibido o consumo excessivo de álcool por parte dos clientes, e os estabelecimentos devem seguir as leis locais relacionadas à venda de bebidas alcoólicas.

**Segurança e Responsabilidade:**

- Os bares e restaurantes são responsáveis pela segurança dos clientes nas suas instalações durante o evento.
- A organização garante a segurança durante o período em que a feira se encontra fechada.

**Cumprimento das Regras:**

- O não cumprimento deste regulamento pode resultar na exclusão do bar ou restaurante do evento.

Ao participar no evento como bar ou restaurante, concorda em cumprir todas as regras e regulamentos estabelecidos pela organização do evento. Qualquer violação destas regras pode resultar em medidas disciplinares, incluindo a expulsão do evento.

